

O C T O B R E 2 0 1 4

Gazette Alloise

n°3

EDITO



www.alles24.fr

L'été se termine tranquillement en nous offrant le soleil qui n'a pas été très généreux en Juillet et en Août. Les enfants ont repris le chemin de l'école pour cette rentrée un peu particulière du fait des changements des rythmes scolaires, en espérant que ceux ci soient profitables à nos chères têtes blondes !

Ces 2 mois estivaux auront été marqués par plusieurs événements : la fête votive sur la plage de Alles et l'arrivée de nos amis d'Obenheim pour un long week end qui restera longtemps dans les mémoires .

Comme vous pouvez le constater la *gazette* est désormais en couleur pour votre plus grand plaisir et le nôtre et j'espère que cette parution deviendra un instrument de communication important pour tous les Allois et Alloises.

Christian Delhon

Rencontre Altes - Obenheim

Ce week end de festivités a commencé par l'arrivée de nos amis à la gare du Buisson et ces retrouvailles amicales furent chargées d'émotion tellement le plaisir de se revoir était présent. Nos amis étaient venus nombreux (97 personnes) sous la houlette de Mr le maire Rémy Schenk et de sa charmante épouse Carmen en apportant avec eux maintes victuailles et boissons !

Le vendredi matin tous les acteurs se sont retrouvés à Cadouin, point de départ, pour aller visiter les grottes de Maxange, puis retour à Cadouin pour une commémoration le midi et en route pour aller visiter la filature de Belvés après le déjeuner. En fin de journée nous avons pu assister à l'abbaye de Cadouin à un concert magnifique, donné par l'harmonie d'Obenheim, puis le soir tout ce beau monde s'est retrouvé sous la halle de Cadouin pour un succulent repas offert par nos visiteurs, arrosé de bière et de schnaps, rien de tel pour mettre une bonne ambiance!!

Le lendemain matin, direction Le Bournat, pique nique le midi suivi d'une commémoration à Altes, d'un concert de nos amis Alsaciens et d'un autre bon repas, cette fois offert par l'Association Obenheim, dans la salle des Fêtes de Altes. Le dimanche ce fût au tour de Molières d'accueillir la joyeuse troupe en commençant par une messe, une commémoration et bien sûr un repas sur la place de Molières. L'après midi l'harmonie de nos amis nous a encore régales,

et toute chose ayant une fin, nous nous sommes tous retrouvés sur le quai de la gare du Buisson pour clore cet excellent séjour.



Carmen et Rémy en pleine action !

infos pratiques

Vous avez des idées ????

Festiv'Alles fera le reste

Au moment où vous lirez cet article, une petite boîte vous attendra à la mairie :

La Boîte à Idées

Comme son nom vous l'indique elle vous attend à la mairie pour déposer vos suggestions pour nous aider à vous satisfaire dans nos prochaines actions dans le village.

Nous comptons sur vous alors n'hésitez pas à y laisser vos messages.

A bientôt et merci d'avance.

PS si vous possédez des photos de la fête Votive merci de nous les envoyer à l'adresse suivante gaylldiego@gmail.com merci

Encombrants

Le ramassage des encombrants aura lieu sur la commune les:

Vendredi 21 Novembre 2014

Vendredi 13 Février 2015

Vendredi 20 Mai 2015

Les encombrants sont des objets qui ne peuvent rentrer dans une voiture et doivent être déposés sur le trottoir sans gêner quiconque. L'inscription est obligatoire 48 heures à l'avance donc il est impératif de s'inscrire aux numéros suivants:

05 53 73 03 00

06 30 67 72 87

aux heures de bureau bien sûr !

Evénements

Marché de Noël le 7 Décembre

loto Adra le 20 Décembre

Le tout à la salle des Fêtes de Alles

Mariage

Diot Pierre Emmanuel et
Leonardis Marine se sont unis le
21 Août 2014

Tous nos vœux de bonheur

Suite à la location d'une nouvelle photocopieuse, le conseil municipal a décidé que dorénavant toutes les personnes désirant l'utiliser, y compris les élus anciens ou actuels, devraient s'acquitter du tarif suivant:

Photocopies noir et blanc	format A4	0,30ct
	format A3	0,50ct
Photocopies couleur	format A4	0,50ct
	format A3	0,70ct

Il fait bon vivre à Alles

Cette nouvelle rubrique a pour but d'aller rencontrer nos aînés afin de connaître un peu de leur vie et pour cette première c'est madame Viratelle Fernande qui s'y colle !

Madame Viratelle ne voit plus très bien et a perdu un peu d'audition, néanmoins la mémoire reste vive et très précise .

Fernande est née Delluc le 01 Février 1914 au lieu dit «Les Gipoux» sur la commune de Alles. Elle est restée là jusqu'à son mariage en Février 1935 avec Robert Viratelle domicilié à «Le Rouquet», où ils se sont installés avec les parents et le frère de Robert pour y travailler la terre et élever quelques vaches .

Robert et son frère sont partis à la guerre d'où il sont revenus en 1945. Pendant ce temps là c'est Fernande qui a assuré tous les travaux de la ferme, labours compris avec l'aide de ses beaux parents .



Fernande et Hubert

Ils ont eu une fille Eliette, Robert est décédé en 1987 . Maintenant Fernande vit seule en compagnie de Hubert , un petit jeune de 83 ans qui fait partie de la famille depuis plus de 40 ans et qui aide bien Fernande au quotidien.

Fernande est donc la doyenne de Alles, porte ses 100 printemps plutôt bien et ça fait quand même une drôle d'impression de poser des questions à une dame qui est née en 1914 !!

Un cirque à Alles

Tous les habitants de Alles ne sont peut être pas au courant mais nous avons la chance d'abriter au sein de notre commune une compagnie internationale de cirque dotée d'une école d'apprentissage. Cette école dirigée par Abigail Yeates et Paul Cockle, donnait des cours de gym et depuis cette année vous propose en plus des leçons d'initiation aux arts du cirque. Voici tous les détails pratiques :

Le Centre de création donne des cours d'initiation aux arts du cirque à Alles-sur-Dordogne.

Cours : club aérien jeunes / adultes, bouge ton body

Club aérien / Aerial club

17h-18h : débutants ; 7 – 11 ans

18h-20h : confirmés ; 12 – 17 ans

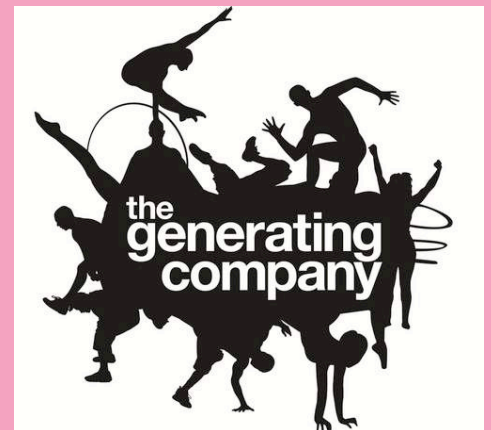
19h-21h : adultes

Les cours commencent mercredi 17 septembre 2014.

Bouge ton body / Move & groove

19h30-20h30

Les cours commencent jeudi 18 septembre 2014.



Centre de création, Les Joncailles, 24480 Alles-sur-Dordogne

contact@centredecreation.com

Pour plus d'informations veuillez consulter le site centredecreation.com

Abigail en pleine action



La Fête votive

Le dimanche 3 Août a eu lieu sur la plage de Bac de Sors la fête annuelle de Alles . Le soleil étant de la partie ce fût une journée fort réussie. De nombreux bénévoles ont répondu présents pour la mise en place de toutes les installations dans une bonne humeur qui est restée omniprésente durant ces 3 jours, installation et démontage compris .

Tout a commencé par le concours de pêche, suivi du concours de pétanque, rythmés par quelques passages à la buvette tant il faisait chaud !! Le délicieux repas du soir nous a été servi toujours par des bénévoles y compris quelques membres du conseil municipal et nous avons pu déguster un succulent sanglier en admirant le coucher de soleil sur la Dordogne. Toute coïncidence avec une fameuse bande dessinée représentant un guerrier gaulois en plein banquet est purement fortuite !!!! Il a quand même été servi 406 repas lors de cette soirée ce qui en fait une belle réussite.

Juste avant le très beau feu d'artifice, quelques gouttes de pluie n'ont pas fait tomber la bonne humeur et la soirée s'est prolongée jusqu'à tard dans la nuit .

Le lendemain matin nombreux étaient encore les bonnes volontés réunies autour d'un casse croute pour démonter, ranger tous les accessoires de la Fête ce qui fait qu'à midi tout était plié . Cette manifestation a été rendue possible grâce aux membres de « Festiv'Alles » qui n'ont pas ménagé leur peine, Gaëlle et Stanislas à leur tête, et bien sûr la municipalité de Alles, afin de rendre ce jour le plus agréable possible pour tous les participants.



*Souvenirs de cette belle
journée d'été !!
Bel endroit pour une fête
et trophées pour le
concours de pêche.*

Des nouvelles de la Communauté de Commune

Quand la Communauté de Commune (CCBDP) a été créée le 1er Janvier 2013, les élus ont disposé de 2 années pour constituer les nouveaux statuts de cette entité. Les délégués communautaires ont commencé à plancher à l'élaboration de ces nouveaux textes, en sachant que la date butoir est prévue pour le 1er Janvier 2015, et le 16 Septembre dernier ont été approuvées les compétences suivantes :

- _ Aménagement de l'espace
- _ Développement économique
- _ Protection et mise en valeur de l'environnement. Développement durable
- _ Politique du Logement et du cadre de vie
- _ Création, aménagement et entretien de la voirie
- _ Collecte et traitement des déchets ménagers et assimilés
- _ Construction, entretien et gestion d'équipements culturels et sportifs
- _ Assainissement collectif et non collectif
- _ Aide sociale et aide aux personnes âgées
- _ Santé
- _ Action culturelles

Il n'a pas été encore clairement défini le pourcentage d'intégration réservé à la Communauté de Commune et aux différentes municipalités, concernant chaque ligne de compétences, et donc tout ceci reste à être approuvé par tous les acteurs, soit les 49 conseils municipaux formant la CCBDP.

Rédaction de la *«gazette»* Ingrid Marchés et Christian Delhon mail : ingrid.marches@hotmail.fr

christian.delhon@wanadoo.fr

Elagage sur Alles



Lalinde, le 03 Septembre 2014

Réf : CE/PB/140903

Le Président,
A

Monsieur Le Maire
Commune de ALLES S/Dgne
Mairie
24 480 ALLES SUR DORDOGNE

Information Elagage
Tel 05 53 63 57 17

Monsieur Le Maire,

La Communauté de Communes Bastides Dordogne-Périgord envisage de faire une campagne d'élagage des arbres, branches et haies se situant sur l'emprise du domaine public routier (Voies Communales et Chemins Ruraux), et d'abattre les arbres menaçant de tomber sur les voies de circulation de votre commune à partir de mi octobre 2014.

Aussi, nous vous demandons d'informer l'ensemble des propriétaires fonciers concernés par ces travaux pour qu'ils prennent leurs dispositions afin d'élaguer ou d'abattre eux-mêmes les arbres concernés, s'ils le souhaitent.

Liste des voies concernées :

- Voie communale n°3 du bourg vers Cussac
- Voie communale n°202 de Reilhac à Ferrand
- Chemin rural du Bois Perry à Combe
- Chemin rural de Lescurade
- Chemin rural de la Borie Neuve
- Parking mairie contre le chateau

-Toute autre V.C que vous jugerez utile d'élaguer.

Le bois coupé sera stocké sur place, avec à la charge du propriétaire l'évacuation le plus tôt possible afin d'éviter l'encombrement des accotements et fossés, et tout risque de vol.

Nota :

- Les grosses branches (d'un diam sup à 15 cm) surplombant la chaussée ne seront pas coupées pour éviter d'abimer le matériel lors de la chute.
- En cas de présence d'un cable de téléphone ou d'électricité proche d'une branche à couper, les travaux d'élagage ne se feront pas pour éviter toute dégradation.

ALLES SUR DORDOGNE

La cérémonie commémorative de l'anniversaire de l'Armistice de 1918
aura lieu le

MARDI 11 NOVEMBRE à 11H00

à l'issue de la cérémonie au monument aux morts, un vin d'honneur sera
offert à la salle des mariages.

Rubrique pour tous

Cette fois ci nous allons parler de la châtaigne, fruit de saison s'il en est !! Evidemment le plaisir de la déguster se mérite car le déshabillage des 2 peaux ne se fait pas tout seul et en ce qui me concerne la solution la plus facile consiste à, dans un premier temps enlever la carapace extérieure puis plonger le fruit dans l'eau bouillante pendant 10 minutes, ensuite la 2eme peau (le tan) s'enlève assez facilement .

La recette cette fois-ci nous vient de Sophie, que tout le monde connait (celle qui est cantinière à Paunat!) et dont tout un chacun a pu apprécier la gentillesse !!

Une fois les châtaignes prêtes, faire une purée avec, puis, pour une quantité de 1 kg, ajouter dans le récipient 300 gr de beurre, 400 gr de sucre, 250 gr de chocolat et mélanger le tout à feu doux jusqu'à ce que tout soit bien homogène. Cette opération terminée, verser l'ensemble de la préparation dans un moule et laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'au lendemain pour la dégustation !!! Ces proportions sont destinées à un gros gâteau, donc s'il le faut, les réduire en conséquence.

Ingrédients:

- 1 kg de purée de châtaignes
- 300 gr de beurre
- 400 gr de sucre
- 250 gr de chocolat



Pommes dauphine à la châtaigne

Préparation : 50 minutes - Cuisson : 20 à 25 minutes

Conservation : 3 jours

Pour une trentaine de pommes dauphine

250 ml d'eau - 80 g de beurre doux - 1 c. à c. de sel - 150 g de farine de blé T65

3 œufs - 400 g de purée de châtaignes nature - un peu d'huile de tournesol

1. Mettez l'eau, le beurre coupé en morceaux et le sel dans une casserole.
2. Portez à ébullition sur feu modéré.
3. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine et mélangez sans attendre avec une cuillère en bois (pas au fouet), jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Remettez la casserole sur le feu. Desséchez cette pâte en la pétrissant énergiquement avec la « pointe » de la cuillère en bois durant 5 minutes (cela demande de l'huile de coude, c'est normal). De temps en temps, n'hésitez pas à maintenir la pâte le long de la paroi chaude de la casserole pour accélérer le dessèchement.
5. Éteignez le feu et laissez la pâte tiédir (si elle est encore trop chaude, les œufs cuiront à l'étape suivante).
6. Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien chaque fois avec la cuillère en bois, de manière à obtenir une pâte très épaisse et homogène.
7. Préchauffez le four à 200 °C. Incorporez la purée de châtaignes à l'aide d'une fourchette, ou à la main si cela vous semble plus facile.
8. Façonnez des boules de la taille d'une grosse noix. Huilez de temps en temps vos mains. Les boules doivent être parfaitement lisses et sans sillons.
9. Déposez-les sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé et enfournez pour 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les pommes dauphine soient légèrement dorées. Il est également possible de les frire dans un bain d'huile à 180 °C pendant une dizaine de minutes.

Une nouvelle figure dans l'équipe municipale

Suite à la démission de notre cantonnier Mr Jean Claude Escarmant, la commune s'est vue dans l'obligation de recruter un nouveau collaborateur. Grâce à un « appel d'offre », maison, plusieurs candidatures ont été présentées et après un vote du conseil municipal, c'est Mr Barbosa Laurent qui a été choisi.

Laurent est âgé de 46 ans, habite Alles depuis 1996 au lieu dit « Le Treillat », il est apparenté à la famille Ségalat, habitants de la commune depuis plusieurs générations donc il connaît bien la topographie des lieux. Il a été longtemps commercial mais suite à de nombreux problèmes dorsaux, il s'est vu dans l'obligation de mettre un terme à cette activité professionnelle.

Son statut prévoit qu'il assure les mêmes fonctions que Mr Escarmant et de par sa situation (recherche d'emploi, âge, etc) il a pu bénéficier d'un contrat unique d'insertion. Ces conditions font que le salaire de Mr Barbosa sera financé à 85% par des aides de l'état, ce qui soulagera bien les finances de la commune .

Laurent est en poste depuis le 6 octobre 2014 donc bienvenue à lui.



Laurent Barbosa



Pour ceux qui ne la connaissent pas encore, ce charmant sourire appartient à notre nouvelle institutrice, Joséphine Deleu, qui nous vient tout droit de Thiviers. Souhaitons lui la bienvenue et du courage pour s'occuper de nos chérubins !!!!

Association Alles-obenheim

Convocation

Vous êtes cordialement invités à l'assemblée générale de l'Association Alles-Obenheim qui aura lieu le :

Mercredi 12 Novembre à 20h30 à la Salle des Fêtes de Alles

Nous comptons sur votre présence

La Présidente : Martine DELORD